

# Les camions restaurants font route commune

**l'essentiel** De plus en plus nombreux à Toulouse et dans son agglomération, les *food trucks* veulent être reconnus à part entière par les collectivités. Comme les *food bike* du centre-ville, leurs homologues à vélo, ils se sont fédérés dans un groupement encore informel.

Les restaurants « sédentaires » devront s'y faire. Les *food truck* et la cuisine de rue ne passeront pas de mode. Les demandes d'emplacement déposées par les porteurs de projets dans les mairies de l'agglomération s'empilent, notamment à Toulouse où une quarantaine de dossiers sont en attente. Pour le moment, la vingtaine de camion-restaurants qui se partagent l'espace périurbain ont élu domicile sur des terrains privés, en bonne entente avec les entreprises qui les laissent disposer d'un bout de leur parking. La Cook Mobile prend ainsi ses quartiers selon les jours devant 3X Consultants à Colomiers ou Alten à Saint-Martin-du-Touch. Bouche B tourne entre Colomiers et le parc du Canal et le Bistrot Roulant s'est fixé à l'entrée de Cofely-Inéo à Basso Cambo. Pour d'autres, la question de l'emplacement est encore plus problématique. Christophe Tiet, le gérant de Planète Brochette a contacté quatre communes depuis août 2013 pour obtenir des emplacements fixes, en vain. En attendant, son *food truck* stationne le samedi matin au marché de Colomiers et le dimanche à l'Union où il écoule quelque 600 brochettes durant le week-end pour un chiffre d'affaires de 500 euros par jour. « Les *food truck* ne sont



Maixent Puglisi, l'un des deux associés du Gourmand Trotteur.



plus un phénomène de mode. Nous sommes devenus une réalité économique. Nous souffrons de la mauvaise image des vendeurs ambulants. C'est pourquoi nous nous fédérons pour travailler à une charte qualité qui permettrait de définir ce qu'est vraiment un *food truck* et rassurer les municipalités ».

**L'Epicurieux, l'un des derniers nés**  
Ce groupement informel, le Toulouse Foodtruck Club, réunit une douzaine de porteurs de projets qui veulent faire entendre leur voix. Avant même d'avoir pris la route, les créateurs de L'Epicurieux, un nouveau *food truck* qui débutera son activité en juin mais fera sa vraie rentrée à Toulouse y sont déjà actifs. Issus de l'Iseg et âgés de 24 ans, Théophile Van Appelghem et Hugo Timsit se sont positionnés sur une carte de bagels, soupes, tartes et plats du jour « gourmands et équilibrés », composés avec une diététicienne. Les deux associés ont investi dans leur projet 50 000 euros et ont déjà réuni 4 000 euros avec un financement participatif via Ulule pour l'achat des premiers packagings et d'une mini-terrasse.

**« Les Pros à vélo »**  
Du côté des *food bike* et des triporteurs du centre-ville qui ne sont pas censés stationner à un endroit fixe, l'heure est aussi au rassemblement. L'association « Les pros à vélo » est en cours de création et réunit une dizaine de membres dont les deux associés de Gourmand Trotteur. Yannick Delmond et Maixent Puglisi se sont spécialisés dans les produits 100 % frais, faits maison (même le pain), sans additifs ni conservateurs. « Nous nous sommes fédérés pour montrer que nous sommes nous aussi des professionnels qui respectons toutes les normes en vigueur dans la restauration et qui payons les mêmes charges que les commerces sédentaires. Nous défendons tous une démarche qualitative c'est pourquoi nous œuvrons à une charte qualité pour encadrer notre activité. L'ancienne municipalité s'était engagée à statuer sur un droit d'emplacement. La nouvelle ira peut-être plus vite ? » espère Yannick Delmond. « J'ai demandé à mes services d'étudier les emplacements possibles et de travailler à un cahier des charges pour poser un certain nombre de critères qui seront soumis aux porteurs de projets, a assuré Jean-Jacques Bolzan, nouvel élu au commerce et à l'artisanat. Nous aborderons aussi dans le même temps les problématiques des triporteurs. Pour les *food truck*, nous allons repérer des lieux sans aucune activité commerciale comme les ZAC en construction ou les zones industrielles. Il est hors de question d'en mettre à proximité de lieux de restauration rapide ou classique. Mais quoi qu'il en soit, nous ne pourrions pas répondre aux quarante demandes ».

**Johanna Decorse**

**CSPL, AMÉNAGEUR DE FOOD TRUCK**  
Installée à Lespinasse, la société CSPL s'est spécialisée dans l'aménagement de véhicules spéciaux à usage professionnel y compris les camions-restaurants. À eux seuls, les *food truck* génèrent 30 % du chiffre d'affaires du carrossier industriel. « C'est un vrai marché et la demande est forte. Notre clientèle est nationale mais notre fabrication 100 % toulousaine. Nous n'avons pas de véhicule standard, nous nous adaptons au projet du client et nous lui proposons s'il le souhaite une solution intégrée », explique son dirigeant Philippe Nojac. Selon les cas, le véhicule est livré brut à CSPL avec sa cabine et sa plate-forme arrière sur laquelle ses équipes montent une cellule entièrement équipée ou bien ces dernières travaillent directement sur la base du fourgon tôlé en créant elles-mêmes l'ouverture. Le carrossier toulousain qui a aménagé une quinzaine de camions depuis trois ans et notamment la remorque de Planète Brochette, travaille en ce moment sur un nouveau projet vintage de *food truck* monté sur un Mercedes 308, La Roue libre, qui prendra bientôt la route dans la région d'Auterive. Les solutions intégrées de CSPL et ses compétences en ingénierie électrique et énergétique ont aussi amené la société à aménager des unités mobiles de formation incendie, des véhicules de transport de produits biologiques et médicaux ou encore des véhicules high-tech pour Airbus et le Cnes. **J.D.**

## courses

### La grande fête des caisses à savon

**TOULOUSE/**L'association Toulouse course caisse à savon (TCCS) a organisé ce week-end, sur les hauteurs de Pech-David, à Toulouse, une manifestation mettant en vedette les véhicules les plus improbables. L'occasion pour un public nombreux de découvrir comment certains pilotes imaginatifs usent de la pédale ou du volant avec une dextérité diabolique. Et manière ludique pour les étudiants de l'université Paul-Sabatier de montrer leur esprit créatif.



De drôles de pilotes dans de drôles de véhicules./Photo DDM, Xavier de Fenoyl

**LE PETIT PECHEUR**

**2 MAGASINS sur TOULOUSE**

**TVA OFFERTE 20%** sur ce présentation de ce bon

27 avenue de Larrieu - 31100 Toulouse  
05 34 48 50 88

286 route de Revel - 31400 Toulouse  
05 61 54 63 86

du lundi au samedi 9h - 12h et 14h - 19h  
www.equipeche.fr